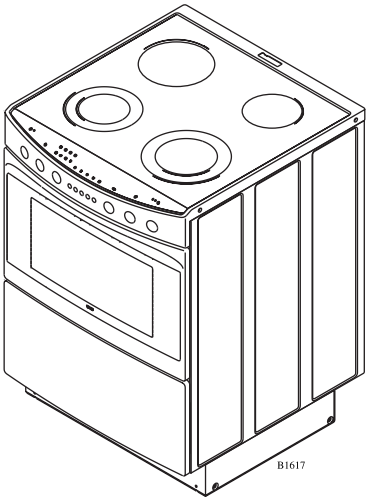


ELK 2000-0T 948201029

VOSS ønsker Dem tillykke.

Kære kunde,

Tillykke med Deres **nye** VOSS komfur.

Det er vigtigt at De lærer komfurets funktioner og finesser at kende. Læs derfor denne brugsanvisning, den vil hjælpe Dem til at få det bedste udbytte af Deres nye komfur. **Vær ekstra opmærksom på de afsnit, der er mærket med ⚠. Dette er advarselstekster for at undgå ulykker.**

Gem brugsanvisningen. Den er rar at have i tvivlstilfælde, og bør følge komfuret ved evt. overdragelse til en ny ejer.

Brugsanvisningen er opbygget, så De kan bruge den som et opslagsværk. Den første del af brugsanvisningen indeholder en generel beskrivelse af Deres nye produkt. Derefter følger en kort introduktion til, hvad De skal gøre, inden De anvender komfuret første gang. Afsnittet "Sådan bruger De" beskriver hvordan komfuret anvendes i det daglige. Brug dette afsnit indtil De er "dus" med Deres nye komfur. Afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" giver Dem oplysninger om såvel den daglige, som den mere grundige rengøring af komfurets enkelte dele. Skulle der opstå problemer i brugen af komfuret kan De slå op under afsnittet "Før De tilkalder service", hvor der er anvisning på hvordan De selv kan afhjælpe en del praktiske og tekniske problemer. Bagest i brugsanvisningen finder De navn og tlf. på nærmeste Service Center.

Når De følger denne brugsanvisning vil Deres nye komfur gøre arbejdet i køkkenet lidt nemmere i hverdagen, og meget sjovere når der skal en festmiddag på bordet.

God fornøjelse!!

Med venlig hilsen

131

VOSS

Indholdsfortegnelse

Indhold Side nr.

Til Brugeren

Voss ønsker Dem tillykke 2
Sikkerhedsinformation 5
Beskrivelse af produktet 7
Glaskeramikpladen 9
Kogezonerne 9
CHEC-control 9
Restvarmeindikator 9
Ovnen 10
Magasinskuffen 10
Soklen 10
Sikkerhedsudstyret 11
Tilbehør 13
Før De går i gang
Tilkobling af børnesikringer 14
Beskyt glaskeramikpladen 14
Indstil uret 17
Brænd ovnen ren 18
Rengør tilbehøret 18
Sådan bruger De
Glaskeramikpladen 19
Kogezonerne 20
Indstilling af stor kogezoner på dobbeltkogezonerne 21
Valg af kogegrej 23
Råd og tips ved brug af kogezonerne 25
Uret 26
Display og taster 26
Indstilling/ændring af klokkeslet 27
Minutur 27
Valg af ovnfunktion 28
Valg af temperatur 29
Brug af stegetermometer 29

Indhold Side nr.

Automatisk stop af ovnen 32
Automatisk start og stop af ovnen 33
Ovnen 36
Indstillingsskema - bagning 40
Indstillingsskema - madlavning 41
Indstillingsskema - stegning 44
Indstillingsskema - langtidsstegning 45
Indstillingsskema - grillning 47
Råd og tips ved brug af ovnen 48
Magasinskuffen 49
Rengøring og vedligeholdelse af
Stålflader 50
Ovnventilen 50
Glaskeramikpladen 50
Ovnen 51
Magasinskuffen 58
Service
Før De tilkalder service - praktiske råd 65
Før De tilkalder service - tekniske råd 67
Service og reservedele 69
Garanti 59
Produktansvar 60

Til Installatøren

Udpakning 61
Tekniske data 61
Montering 62
Installation 64

Sådan læser De brugsanvisningen:

1... 2...Trin for trin

i Råd og tips

Sikkerhedsinformation

Miljø information

B218

Sikkerhedsinformation

Komfuret er beregnet til brug i en normal husholdning i Danmark. Hvis det bruges på anden måde, er der fare for ulykker.

Børn

Hold opsyn med børn, når komfuret er i brug. Gryder, kogezoner og ovn bliver meget varme ved brug, og forbliver varme et stykke tid efter der er slukket. Lad aldrig børn røre ved eller lege med knapper og ovnlåge.

Kontrollér at tippesikring og grydeskærm (ekstra tilbehør) er monteret korrekt, samt at børnesikringerne fungerer.

Anvendelse

Anvend aldrig en revnet glaskeramikplade. Væske kan ved overkog og/eller rengøring trænge ned til spændingsførende dele. Afbryd strømmen til komfuret og kontakt service.
Læg aldrig alu-folie, papir, plast eller lign. på glaskeramikpladen. En varm kogezone kan få folie/papir/plast til at brænde/smelte.
Lad aldrig friturekogning, smeltning af fedt, paraffin eller andet letantændeligt stå uden opsyn. Ved evt. brand, skal alle knapper nulstilles og en evt. emhætte slukkes.

316

Kvæl ilden med et låg, brug aldrig vand.
Der må kun benyttes gryder og pander, som er beregnet til glaskeramiske kogezoner. Kontrollér at bundene er plane. Gryder med ujævn bund giver dårlig varmekontakt og kan let dreje på glaskeramikpladen.
I ovnen må der kun benyttes ovnfaste fade.
Kontrollér at der er slukket for komfuret, når det ikke bruges.
Alle knapper skal stå på nul.

Rengøring og vedligeholdelse

Af hygiejne- og sikkerhedsmæssige årsager skal kogezoner og ovn holdes rene. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning og kan i værste tilfælde medføre brandfare.
Sørg for at el-kablet ikke kommer i klemme, når komfuret flyttes ved rengøring.
Sluk for hovedafbryderen til produktet inden udskiftning af ovnpærer.

Service
Service og reparation skal udføres af Electrolux Hvidvarer-Service A/S eller af en serviceorganisation, som er godkendt af førnævnte. Der må kun benyttes reservedele, som leveres af ovennævnte.

Udpakning
Hele emballagen kan genbruges. Træemballagen er ubehandlet træ, plastic og hjørneklodser er mærket med hvordan de skal bortskaffes. Kontakt din kommune hvis du er i tvivl om, hvor du skal aflevere emballagen. Transportsikring af skuffe fjernes før brug.

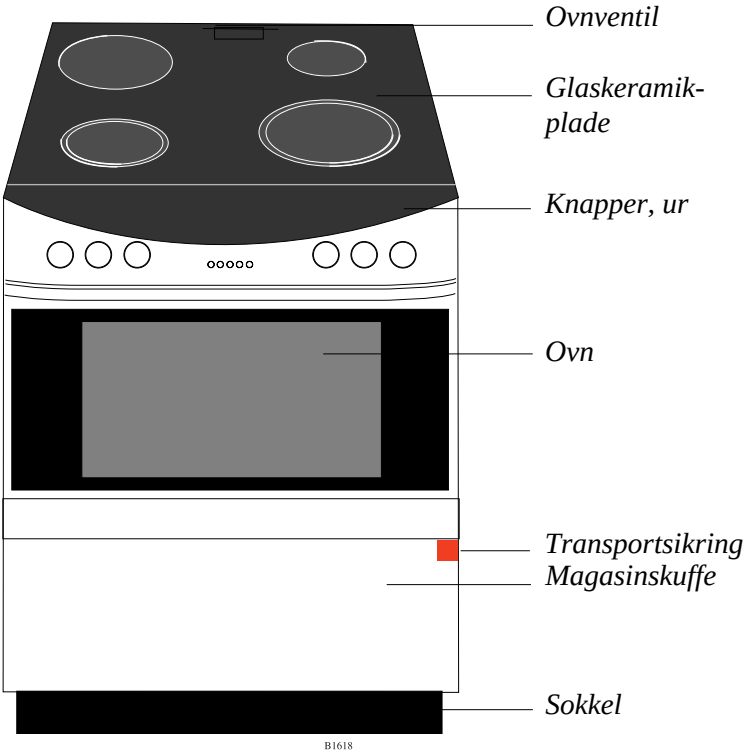
Installation
Installation af komfuret må kun udføres af en autoriseret el-installatør. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe komfuret.
Komfuret må **ikke** stilles på en ekstra sokkel, da tippesikringen sættes ud af funktion. Montér tippesikringen. Sørg for at el-kablet ikke kommer i klemme ved installation.

Skrotning
Hjælp med at undgå ulykker når komfuret skal kasseres. Fjern el-kablet fra stikket i væggen, klip el-kablet af helt inde ved komfuret, og sæt børnesikringerne ud af funktion.

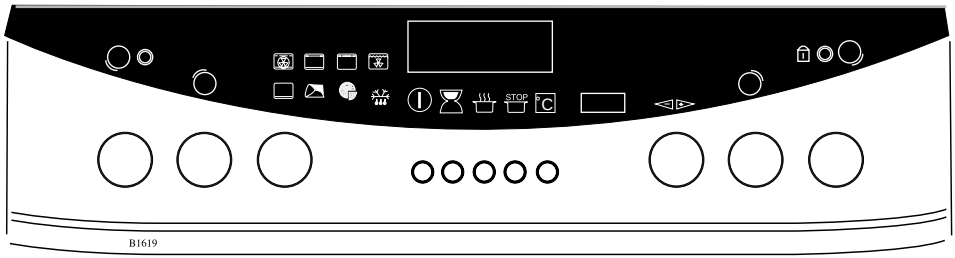
325

Beskrivelse af produktet

Komfuret

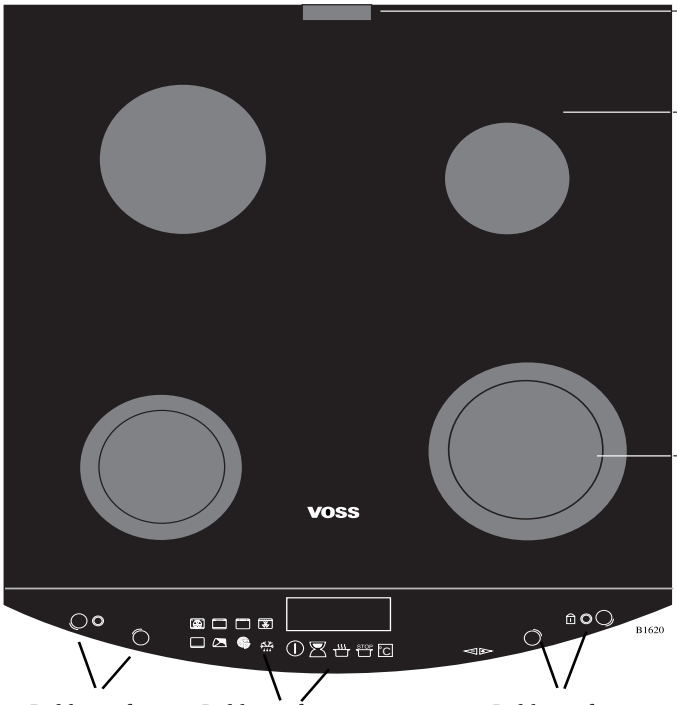


Betjeningspanelet



Betjeningsknapper til kogezonerne	Betjeningsknap til ovnfunktioner	Betjeningsknapper til ur	Betjeningsknap til justering af tid og temperatur	Betjeningsknapper til kogezonerne

Overpladen


Ovnventil
Enkelt koge-
zoner
Dobbelt koge-
zoner
VOSS
B1620
Indikator for
kogezoner
Indikator for ovn
og ur
Indikator for
kogezoner

Glaskeramikpladen

Glaskeramikpladen har fire kogezoner. Når der tændes for en kogezone lyser den i forskellige intervaller afhængig af hvilken indstilling, der er valgt. Selv ved højeste indstilling slukker kogezonen ind imellem, for at pladen ikke skal blive overophedet.
Glasset er hårdt, hærdet mod varme, kulde og temperaturchok, men - som alt glas - følsomt overfor slag. Stå ikke på glaskeramikpladen, den kan ikke tåle unormale belastninger.

Kogezonerne

De to bagerste kogezoner er enkeltkogezoner. De to forreste kogezoner er dobbeltkogezoner.

CHEC-control

Oplysning om hvordan CHEC benyttes findes i afsnittet "Sådan bruger De". CHEC-control er navnet på den elektroniske styring af kogezonerne. Med CHEC-control opnår De en nøjagtig varmeregulering, som betyder at De ikke skal skrue op og ned for varmen. Med CHEC har kogezonerne følgende funktioner:

Automatisk slukning af "glemte" kogezoner.
KVIKSTART på alle trin.
Indstilling af stor kogezone på dobbeltkogezonerne.
Børnesikring af kogezonerne.

Restvarmeindikator

Når De slukker for en kogezone, vil et "H" i displayet indikere at kogezonen stadig er varm. Restvarmeindikatoren vil blive ved med at lyse indtil kogezonen er ca. 80˚C varm.

Køleblæser

Komfuret er forsynet med køleblæser, som er med til at holde en lav temperatur på overflader og elektronik. Når komfuret anvendes, indkobler en termostat blæseren såfremt en fastsat temperatur overstiges. Der kan således være en efterkøling af komfuret, efter komfuret er slukket. Når ovnen anvendes, indkobler blæseren fra starten. Også her kan der forekomme efterkøling.

3581

Ovnen

Oplysning om hvordan ovnen benyttes findes i afsnittet:
"Sådan bruger De".
Det er muligt at vælge imellem følgende ovnfunktioner:

varmluft
traditionel ovn
grill
intervalgrill
undervarme
pizza/tærte program
program til langtidsstegning

Ovnens sider, loft og bagvæg er udført i katalytisk emalje, som har en vis selvrensende effekt. Ovnbunden er udført i glat og rengøringsvenlig emalje.

Ovnlågen har 3 lag koldglas for at give en lavere ydertemperatur. Ovnlågen kan skilles ad for rengøring.

Ovnens opvarmningstid er:
Traditionel ovn: ca. 13 min. til 200˚C.
Varmluftovn: ca. 7 min. til 175˚C.

Magasinskuffe

Oplysning om hvordan magasin-skuffen benyttes findes i afsnittet:
"Sådan bruger De".

Soklen

Soklen kan højdejusteres fra 85 cm til 93,5 cm.

3264

Sikkerhedsudstyret

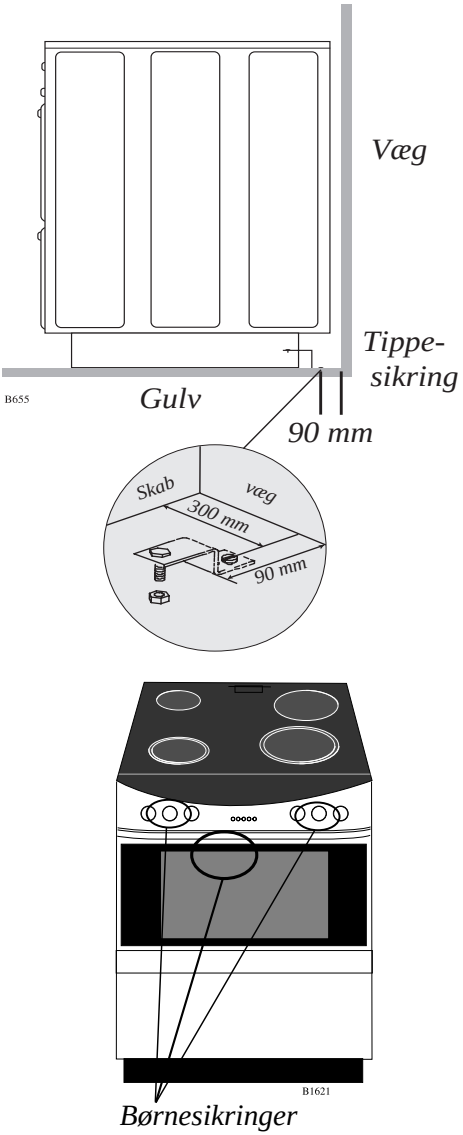
Komfuret har tippesikring som forhindrer at det tipper ved unormal belastning, f.eks. hvis et barn sætter sig på en åben ovnlåge.

Tippesikringen **skal** monteres, og den virker kun når komfuret er skubbet på plads, og skruen er monteret.

Ovnlågen er udstyret med børnesikring, som gør det sværere for børn at åbne ovnlågen. **Kogezonerne** er børnesikret, således at der skal drejes samtidig på 2 betjningsknapper inden kogezonerne kan anvendes. **Ovnfunktionerne** kan låses når ovnen ikke er i brug.

Børnesikringerne virker kun når de er tilkoblet.

Børnesikringerne er frakoblet ved levering. Se i afsnittet "Før De går igang", hvordan De tilkobler børnesikringerne.



3265

Autostop - kogezoner

Hvis De har glemt at slukke for en kogezone, vil den automatisk blive afbrudt efter et bestemt tidsrum. Jo højere indstilling, jo kortere tid går der inden kogezonerne bliver afbrudt:

Indstilling	AUTOSTOP
1	6 timer
2	6 timer
3	5 timer
4	5 timer
5	4 timer
6	1½ time
7	1½ time
8	1½ time
9	1½ time

Når autostop er aktiveret vil displayet vise:
Kogezonerne kan ikke betjenes.
Drej alle betjeningsknapper til 0.
Kogezonerne kan nu betjenes.

Autostop - ovn

Hvis De har glemt at slukke for ovnen, vil den automatisk blive afbrudt efter et bestemt tidsrum. Tiden er afhængig af den temperatur ovnen er indstillet på:

Temperatur	AUTOSTOP
Under 120˚C	efter 12½ time
120 - 200˚C	efter 8½ time
200 - 250˚C	efter 5 ½ time
over 250˚C	efter 1½ time

Når AUTOSTOP er aktiveret vil ovnen slukke. Når De skal bruge ovnen igen trykker De på ⏻ og indstiller hhv. ovnfunktion og temperatur.
Når ovnens automatikfunktioner er programmeret, er AUTOSTOP sat ud af funktion.

3732

Tilbehøret

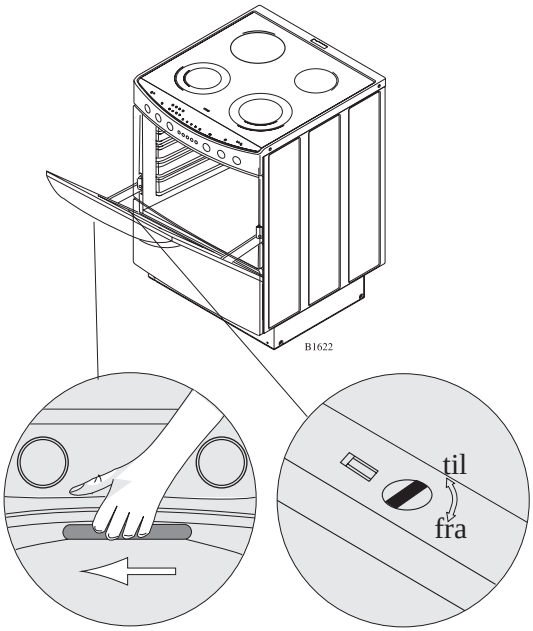
Barberbladsskraber og rengørings-
middel til den glaskeramiske plade.
2 emaljerede bageplader
1 bradepande
1 rist
tippesikring
HPFI/HFI-blad
Stegetermometer
Brugsvejledning

Før De går igang

Tilkobling af børnesikring

På ovnlågen
Børnesikringen er placeret inde i venstre side af håndtaget.
De tilkobler børnesikringen ved at dreje på den lille skrue, der sidder indvendig på lågen. Brug en mønt når de skal dreje skruen.

For at åbne ovnlågen skal De nu trykke børnesikringen til venstre, samtidig med at De åbner lågen.



Komfuret er beregnet til en normal husholdning. Hvis det bruges på anden måde, er der fare for ulykker.

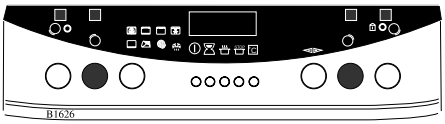
Beskyt glaskeramikpladen

Læg en beskyttende hinde over glaskeramikpladen inden De anvender den. På denne måde bliver det nemmere at rengøre pladen, og De forhindrer at evt. overkog brænder sig meget fast.

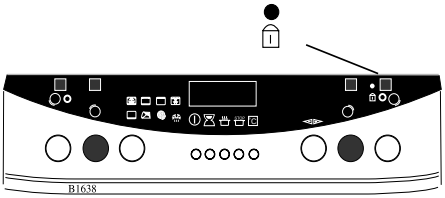
261

På kogezonerne

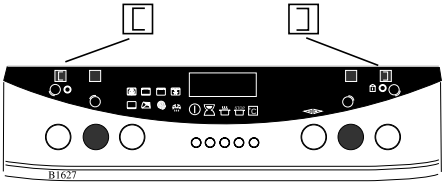
Drej de 2 betjeningsknapper til venstre og holde dem i 2 sekunder



Displayet vil vise:



Når De tænder for en kogezone vil displayet vise:



For at tænde en kogezone, skal De nu dreje de 2 betjeningsknapper til venstre og holde dem i 2 sekunder. Derefter skal De betjene èn af kogezonerne indenfor 10 sekunder.

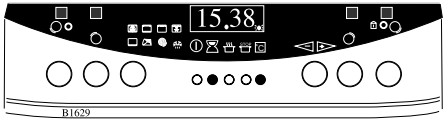
Symbolet [ ] i displayet forsvinder.

De kan frakoble børnesikringen permanent ved:

1. Drej de 2 betjningsknapper til venstre og holde dem i 2 sekunder.
2. Drej straks den ene af de 2 betjeningsknapper til venstre.

3266

På ovnfunktionerne



i Børnesikringen virker når ovnen ikke er i brug.

1. Tryk samtidig på knapperne og °C . Hold dem i 3 sekunder.
2. Der vil nu lyde et "bip" og i displayet vil der fremkommer "SAFE"

De kan frakoble børnesikringen permanent ved:

1. Tryk samtidig på knapperne og °C . Hold dem i 3 sekunder.

3268

Beskyt glaskeramik-pladen

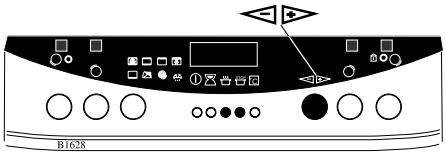
Læg en beskyttende hinde over glaskeramikpladen inden De anvender den. På denne måde bliver det nemmere at rengøre pladen, og De forhindrer at evt. overkog brænder sig meget fast.

Sådan gør De:

1. Hæld nogle dråber af rengøringsmidlet på et stykke køkkenrulle, og gnid hele pladen ind i rengøringsmidlet.
2. Póler pladen med en ren klud til den er tør.

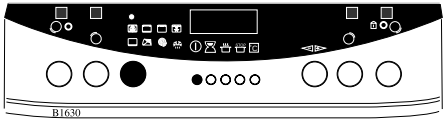
Indstil uret

Eksempel: kl. 17.00
Tryk samtidig på knapperne og indtil tallene begynder at blinke. Slip knapperne
Drej på til den aktuelle tid i timer og minutter ses i displayet. Efter 5 sekunder begynder punktummet at blinke. Ovnen er klar til brug.



3267

Brænd ovnen ren



1. Tryk på ⏻
2. Drej på knappen indtil der lyser ud for ▭:
3. Lad ovnen stå på denne indstilling i ca. 1 time. Sørg for god ventilation ved at tænde for emhætten eller åbne et vindue
4. Sluk for ovnen, tryk på ⏻
5. Lad derefter ovnlågen stå åben i ca. 2 timer, og luft ud i køkkenet.
6. Rengør ovnen, lågen og ribberne med varmt vand og håndopvaskemiddel. Aftør ovnen.

Den første tid komfuret anvendes kan der stadig forekomme lugt.

Rengør tilbehøret

Bageplader, bradepande m.m. vaskes op i varmt vand og håndopvaskemiddel. Skyl efter og aftør tilbehøret.

3269

Sådan bruger De

Glaskeramikpladen

Anvend aldrig en revnet glaskeramikplade. Væske kan ved overkog og/eller rengøring trænge ned til spændingsførende dele. Afbryd strømmen til apparatet og kontakt service.

Læg aldrig alu-folie, papir, plast eller lign. på glaskeramikpladen. En varm kogezone kan få folie/papir/plast til at brænde/smelte.

Lad aldrig friturekogning, smeltning af fedt, paraffin eller andet letantændeligt stå uden opsyn. Ved evt. brand, skal alle knapper nulstilles og en evt. emhætte skal slukkes. **Kvæl ilden med et låg, brug aldrig vand.**

Skrab **straks overkog væk** fra den **varme** plade med barberbladsskraberen. Spild af sukker og sukkerholdige retter (marmelade, saft og lign.), smeltet plast og alufolie kan skade pladen.

Placer aldrig vådt kogegrej på glaskeramikpladen.
Vær sikker på at der ikke er sand, sukker og salt på kogegrejet. Sand kan give ridser, sukker og salt kan ødelægge glaskeramikpladen.
Aftør altid kogegrejet før det sættes på glaskeramikpladen.
Den farvede dekoration på selve glaskeramikpladen kan slides og ridses alt efter brug.

Hvis De ønsker at anvende glaskeramikpladen til frasætning, skal glaskeramikpladen være **kold**. Hvis der tændes for én eller flere af kogezonerne, når glaskeramikpladen anvendes til frasætning, er der risiko for brand eller smeltning. En tændt glaskeramikplade, som anvendes til frasætning, er til fare for brugeren og omgivelserne. En tændt glaskeramikplade, som anvendes til frasætning, kan medføre ødelæggelse af glaskeramikpladen. De genstande der frasættes på glaskeramikpladen, skal have plan bund/flade, så glaskeramikpladen ikke belastes unormalt, og derved fremkaldes brud/ridser i pladen

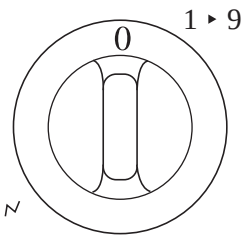
258

Kogezonerne

Betjeningesknapperne kan indstilles trinløst fra 1 - 9, hvor 9 er højeste trin. Der er KVIKSTART på alle trin, således at De fra starten kan indstille på dét trin De ønsker at videretilberede ved. Se indstillingstabel. Kogezonerne på 14 og 18 cm er velegnede til opkogning og videretilberedning af små og mellemstore portioner. Kogezonen på 21 cm er velegnet til stegning, samt opkogning og viderekogning af store portioner. Kogezonen på 12 cm er ikke velegnet til opkogning, men er god til smeltning, varmholdning og tilberedning af saucer o.a. som ikke må skille.

Indstillingsskema til alm. kogezoner

Trin	Funktion
0	Kogezonen er slukket
1-2	Smeltning / holde varm
3-4-5	Kogning
3-4-5	Stegning, skånsom
6-7	Stegning / bagning
8-9	Friturestegning



Skemaet er vejledende. Indstillingen er afhængig af gryde, mængde og indhold. Efter et stykke tid lærer De at vælge den rigtige indstilling. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af kogezonerne".

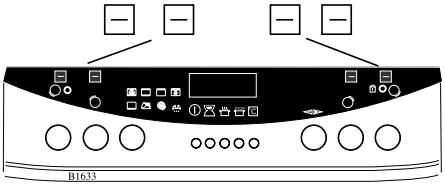
259

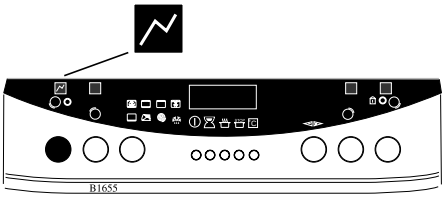
1519

KVIKSTART

De kan vælge KVIKSTART på alle kogezoner og på alle trin. Ved valg af KVIKSTART giver kogezonen fuld varme i et givent tidsrum, og regulerer derefter ned til det trin De har valgt at tilberede ved.

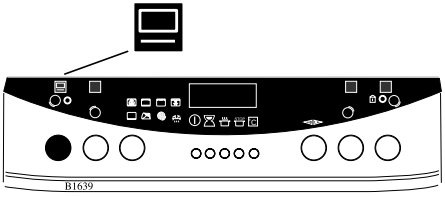
1. Drej betjeningsknappen hele vejen til højre, over modstanden. Symbol for KVIKSTART vises i displayet.
2. Drej derefter betjningsknappen til den indstilling De ønsker (eks. trin 3). Trin 3 og symbol for KVIKSTART vises skiftevis i display indtil kogzonen automatisk kobler ned til trin 3.





Indstilling af stor kogezone på dobbeltkogezonerne

1. Drej betjeningsknappen til venstre indtil indikering tænder.
2. Drej derefter betjeningsknappen til den indstilling De ønsker (eks. trin 9).

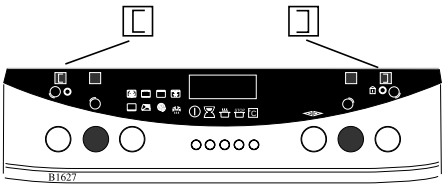


Ønsker De at afbryde den store kreds, skal De slukke for kogezonen, og derefter dreje betjningsknappen til den indstilling De ønsker.

Børnesikring

Til- og frakobling af børnesikring, finder De i afsnittet "Før De går igang".
Når børnesikringen er tilkoblet, vil displayet vise:

1520

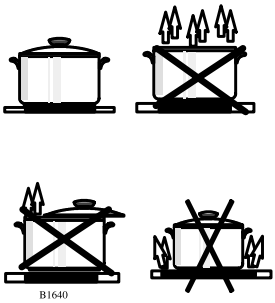


For at tænde en kogezone, skal De nu dreje de 2 betjeningsknapper til venstre og holde dem i 2 sekunder. Derefter skal De betjene èn af kogezonerne indenfor 10 sekunder.

3271

Valg af kogegrej

Glaskeramikpladen stiller større krav til kogegrej end traditionelle masseplader. Vær opmærksom på følgende:

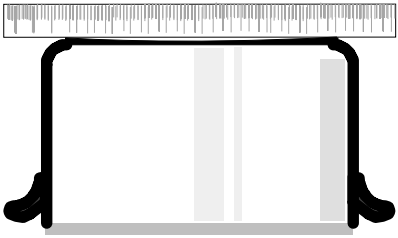


-Aluminium har en god varmeledningsevne, men kan efterlade sølvlignende pletter på pladen. Pletterne kan fjernes ved at bruge det rengøringsmiddel, som følger med komfuret, og gnide godt med køkkenrulle.
-Gryder og pander af glas eller med emaljerede bunde med groft mønster slider mere på pladen end andre materialer.
- Undgå at anvende gryder med lakeret bund. Lakflager kan løsne sig og brænde fast på pladen.

Kogegrej til glaskeramikpladen skal:
- Dække hele kogezonen, det må gerne være lidt større.
- Være plant eller bue let indad (max. 1 mm), da bunden ved opvarmning vil bue udad.
- Være tykbundet:
- Aluminiumsgryder min. 3,5 mm bundtykkelse.
- Stålgryder min. 5 mm bundtykkelse.
- Pander min. 5-7 mm bundtykkelse.
- Have helt glat eller fintmønstret bund.

1523

Kontrollér kogegrejets planhed ved at stille kogegrejet med bunden opad på en bordplade og holde en lineal på bunden. En buet bund, såvel indadbuet som udadbuet, forlænger kogetiden og øger energiforbruget. Hvis bundens diameter er for lille, øges energiforbruget, og mad, der koger over, brænder fast på den varme kogezone.
Kogegrej med meget blank/lys bund giver lidt længere tilberedningstid end kogegrej med mat/-mørk bund.



1522

Råd og tips ved brug af kogezonerne

Ved at anvende nedenstående råd kan De spare på energien og lette rengøringsarbejdet.

Kogegrejet skal dække hele kogezonen. Det må gerne være lidt større. Husk at der kan være lidt i en stor gryde.

Kogegrejets bund skal være plan - den må gerne bue lidt indad -. Hvis bunden buer udad forlænges kogetiden betydeligt. En skæv bund kan øge elforbruget med 50 %.

Brug tætsluttende låg på gryden. Uden låg på gryden bruges der over 3 gange så meget el.

Spar på vandet: Kog i så lidt vand som muligt. Kog kartofler og grønsager med 1, 2 eller 3 dl vand.
Brug 1 dl vand på 14 cm kogezone
Brug 2 dl vand på 18 cm kogezone
Brug 3 dl vand på 21 cm kogezone.

315

Læg et tætsluttende låg på gryden. Bring i kog på højeste trin og skru ned på lavest mulige trin, når det damper kraftigt ved låget. Beregn kogetiden fra De skruer ned. Vent med at kigge til kartoflerne / grønsagerne indtil kogetiden er gået.

Skru straks ned når det koger.
Vælg korrekt indstilling. Start på højeste indstilling og skru så langt ned som muligt, uden at maden går af kog

Udnyt eftervarmen: Sluk for kogezonen 5 minutter før kogetiden er slut

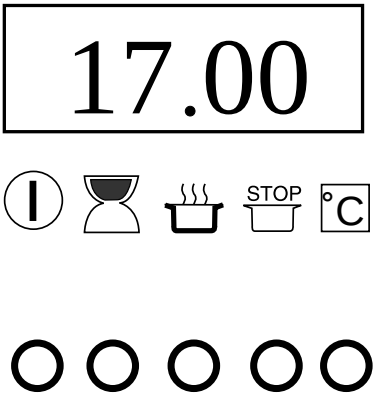
Anvend den varme kogezone til næste kogning

Tø maden op i kølskab først

Det er energibesparende at tilberede i en gryde på en kogezone i stedet for i ovnen.

Uret

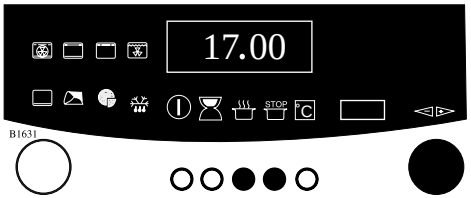
Display og taster



B1642

I	TÆND/SLUK
	Minutur
	Tilberedningstid
STOP	Stop tid
°C	Visning af temperatur

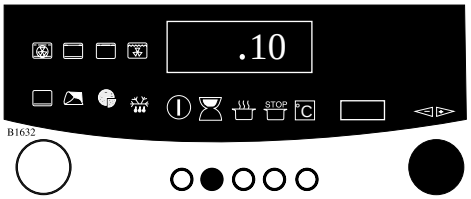
Indstilling/ændring af klokkeslet



Eksempel:
Klokken er 17.00

1. Tryk samtidig på knapperne og indtil tallene begynder at blinke. Slip knapperne
2. Drej på til den aktuelle tid i timer og minutter ses i displayet. Efter 5 sekunder begynder punktummet at blinke.
3. Ovnen er klar til brug.

Minutur



Eksempel:
Minuturet skal indstilles til 10 min.
De starter minuturet ved at trykke på . Slip knappen. Indstil tiden ved at dreje på .
Displayet viser aktuel tid.
Tryk på for at se resttid.

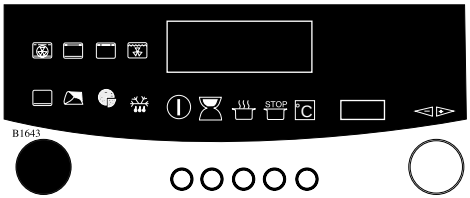
Når den indstillede tid er nået, vil der med korte mellemrum lyde 2 bip.

Sluk for minuret ved at trykke på

3272

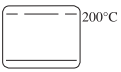
Valg af ovnfunktion

De kan ændre ovnfunktion ved at dreje på funktionsknappen.

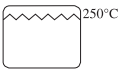


Varmluft:

Traditionel:

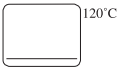


Grill:



Intervalgrill:

Undervarme



Langtidsstegning:
(Stegetermometer)

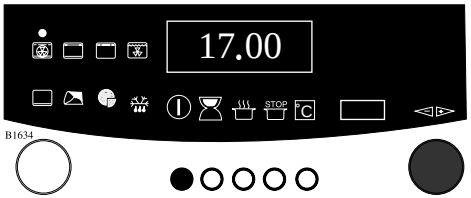
Pizza/tærte:

Optøning:

3279

Valg af temperatur

1. Tryk på (I)
2. Vælg ovnfunktion ved at dreje på funktionsknappen.
3. De kan ændre temperaturen ved at dreje på ◁▷.



Når ovnen starter vil displayet vise den instillede temperatur. Efterhånden som ovnens temperatur stiger, kan De aflæse den aktuelle temperatur ved at trykke (°C) Når den indstillede temperatur er nået, vil der med korte mellemrum lyde 2 bip.

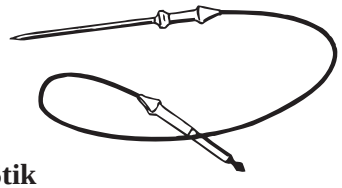
Brug af stegetermometeret

Kødets centrumtemperatur kan indstilles mellem 31˚C og 95˚C. Stegetermometerets plastdele skal under brug være mindst 4 cm fra varmelegemerne i ovnens top.

Når stegetermometeret er tilsluttet, kan De ikke samtidigt anvende tidsstyring af ovnen.

Stegetermometeret må ikke anvendes ved grillning

Føler
stikkes i maden for at måle den indre temperatur.
Vigtigt: *Spidsen af stegespyddet skal være placeret i midten af stegen.*



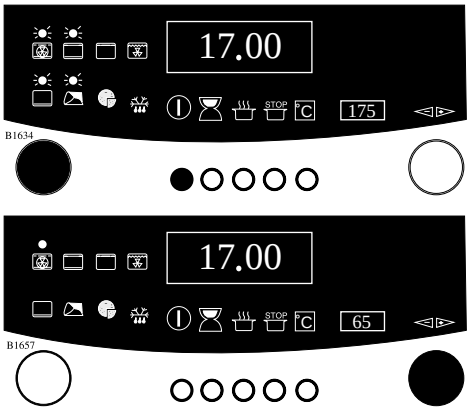
Stik
Stegetermometeret tilsluttes ved at sætte stikket i bøsningen i ovnens højre side

3273

Stegeautomatikken

Eksempel:
Ovnen skal stege en steg til en centrumtemperatur på 65˚C. Stegen skal tilberedes ved varmluft 175˚C

1. Sæt stegetermometerets føler i midten af stegen.
2. Sæt stegetermometerets stik i bøsningen i ovnens højre side.
3. Start ovnen. Tryk på ⏻
4. Vælg ovnfunktion og temperatur. De ovnfunktioner, som blinker, kan De anvende i kombination med stegtermometer
5. Vent til displayet viser 60˚C
6. Indstil den ønskede stegetemperaturen ved hjælp af ◁ ▷ .



Når ovnen starter viser displayet den indstillede centrumtemperatur Når den indstillede stegetemperatur. nåes, vil der lyde tre bip og ovnen vil slukke. Med korte mellemrum vil der lyde 3 bip som en oplysning om at maden er færdig.

i Når De anvender stegeautomatikken er AUTOSTOP sat ud af funktion.

3274

Displayet viser den indstillede centrumtemperatur.
Tryk på °C for at se hhv. kødets aktuelle centrumtemperatur, ovnens indstillede temperatur og ovnens aktuelle temperatur.
1 tryk på °C viser kødets aktuelle centrumtemperatur (når temperaturen er over 31˚C) i 5 sec.
2 tryk på °C viser ovnens indstillede temperatur i 5 sec.
3 tryk på °C viser ovnens aktuelle temperatur i 5 sec.

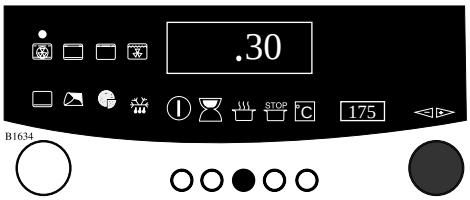
Når ovnen er slukket blinker ovn-symbolet, dette forsvinder først når De trykker på knap (I).

3304

Automatisk stop af ovnen

Eksempel:
Ovnen skal tilberede på varmluft ved 175˚C i 30 min. klokken er 17.00.

1. Start ovnen. Tryk på (I).
2. Vælg ovnfunktion, drej på funktionsknappen, indtil lampen lyser ud for (⁂).
3. Indstil tilberedningstid. Tryk på (🍲). Slip knappen.
4. Instil tiden ved hjælp af◁▷:



Displayet viser aktuel tid.
Tryk på (🍲) for at se resttid.

Når den instillede tid er nået, vil der med korte mellemrum lyde tre bip, efterfulgt af endnu tre.

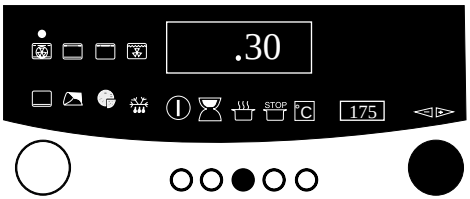
i Når De anvender automatisk stop af ovnen er AUTOSTOP sat ud af funktion.

3275

Automatisk start og stop af ovnen

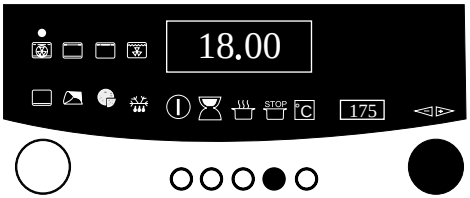
Eksempel:
Klokken er 17.00
Ovnen skal automatisk starte med at tilberede en ret. Retten skal tilberedes ved varmluft 175˚C i 30 min.
Retten skal være færdig kl. 18.00

1. Start ovnen. Tryk på (I)
2. Vælg ovnfunktion, drej på funktionsknappen, indtil lampen lyser ud for .
3. Vælg tilberedningstid.
   Tryk på . Slip knappen.
   Indstil tiden ved hjælp af ◁ ▷.

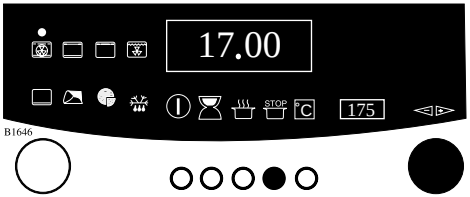


4. Vælg stoptid Tryk på STOP
   Indstil tiden ved hjælp af ◁ ▷.

Ovnen er nu indstillet på at starte automatisk.



Når klokken er 17:30 starter ovnen automatisk på varmluft 175˚C.



Displayet viser aktuel tid. Tryk på for at se rest tilberedningstiden.

Displayet viser aktuel tid. Tryk på STOP for at se stoptiden.

i Når De anvender automatisk start og stop af ovnen, er AUTOSTOP sat ud af funktion.

3276

Når den indstillede tid er nået, vil der med korte mellemrum lyde tre bip, efterfulgt af endnu tre.
Med korte mellemrum kommer der et enkelt bip som en oplysning om at maden er færdig. Når ovnen er slukket blinker ovnsymbolet, dette forsvinder først når De trykker på knap (I).

i Husk at tage forbehold for ovnens opvarmningstid når De indstiller tilberedningstiden.

3305

Tilbehøret

På bagepladerne og bradepanden er der lavet to markeringer, én i hver side. Sæt bagepladerne og bradepanden ind i ovnen, således at begge markeringer vender ind mod ovnrummet

B1753

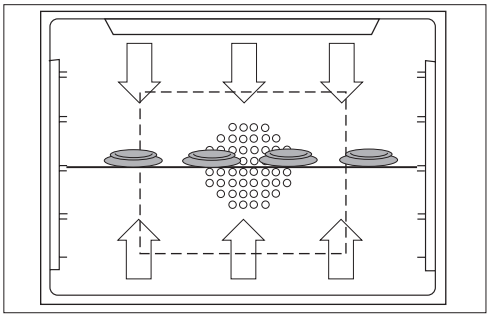
3612

Ovnen

Læg aldrig alu-folie, en plade eller en bradepande direkte på ovnbunden. Emaljen kan tage skade p.g.a. overophedning. Ovnen bliver varm under brug, hold børn under opsyn.

Traditionel ovn

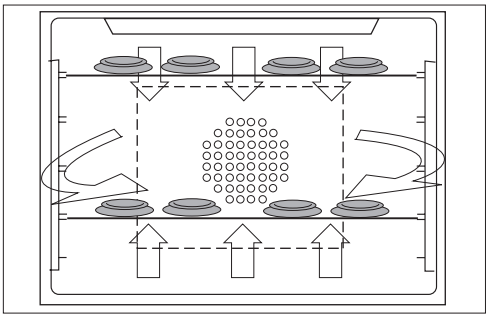
Ovnen har varmelegeme i top og bund. Varmelegemerne afgiver strålevarme direkte til madvarerne. Bag og steg på én plade ad gangen.



B262

Varmluft

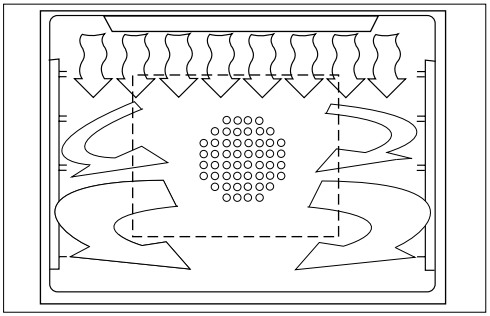
En blæser bag ovnens varmluftskærm sender luft ud gennem luftkanaler i skærmens sider. Varmelegemerne fra traditionel ovn, samt et varmelegeme rundt om blæseren varmer luften op. Den varme luft cirkulerer i ovnrummet før den igen bliver suget ind gennem gitteret midt på skærmen.



328

Ved tilberedning med varmluft kan der tilberedes på to plader samtidig. Pladerne placeres på ribbe 2 og 5 eller 1 og 4. Temperaturen skal sænkes ved tilberedning med varmluft, den skal være 15-20 % lavere end ved traditionel ovn.

Intervalgrill



Intervalgrill er en kombination mellem varmluft og grill. Varmluftblæseren cirkulerer luften rundt i ovnrummet. Grillvarmelegemet varmer luften op til den indstillede temperatur og holder derefter temperaturen.
Ved tilbederedning med intervalgrill skal temperaturen være 15-20 % lavere end ved traditionel ovn. Ved tilberedning med intervalgrill tilberedes på én plade.

Pizza/tærte program

Dette program er en kombination af varmluft og bundvarme. Ringvarmelegeme og bundvarmelegeme er indkoblet. Bundvarmen sikrer at pizza- og tærtebunde bliver sprøde. Den cirkulerende varme luft tilbereder fyldet og giver det en gylden farve. Ved bagning af mørdejstærter er det ikke nødvendigt at forbage tærtebunden inden fyldet kommes i.
Temperaturen er forudindstillet på 220˚C. Temperaturen kan ændres ved at dreje på ◅▻.

De opnår det bedste resultat ved at sætte ind i en forvarmet ovn. Opvarmningstiden til 220˚C er ca. 15 min.
Brug den temperatur og tid, som anbefales i opskriften. Placér de ting, De ønsker at tilberede på ribbe 3.

Program for langtidsstegning

Denne funktion er velegnet til stegning af magert og rødt kød, som vejer op til 2500 g. På denne funktion benyttes varmelegemerne i toppen og bunden. Ovnen varmer op til 130˚C, hvorved kødets porer lukkes. Derefter sænkes temperaturen automatisk til 90˚C. Kødet videresteges ved en lav temperatur i lang tid. Dette sikrer et meget mørt resultat.
Temperaturerne er forudindstillet, og de kan ikke ændres. På dette program skal De altid starte i kold ovn. Ved stegning af mindre kødstykker, som vejer op til 800 g, anbefales det at forbrune kødet på en pande. Brug altid det elektroniske stegetermometer til hele kødstykker. Der er svært at angive en præcis stegetid for de enkelte kødstykker, da stegetiden er afhængig af kødets form. I tilberedningsskemaet for langtidsstegning kan De se hvor lang tid det ca. varer.
3282

Optøning

Ringvarmelegeme og varmluftblæser er tændt. Med denne funktion kan De opnå en skånsom optøning af frosne produkter. De kan optø på risten eller flere plader af gangen, hvis der er meget, der skal optøes. Det er ikke muligt at angive tid, da den varierer efter madens mængde og type, men prøv at stikke i maden. Optøning er forudindstillet til en temperatur på 40˚C. De kan ikke ændre temperaturen.

Bagning/madlavning

Ved temperaturforskelle og/eller ujævn placering af madvarer på bagepladerne kan pladerne "slå sig". Dette gælder især ved tilbe-redning af frossen pizza, pommes-frites o.l.

i Stik i bløde kager ca. 5 min. før fuld tid, så har De mulighed for at afkorte/forlænge bagetiden. Resultatet kan påvirkes af opskriften, formenes materiale, farve, form og størrelse.

Ved tilberedning i lyse metalforme samt i forme af porcelæn og glas skal formen placeres på en bage-plade. Ved tilberedning i mørke metalforme skal formen placeres på risten.

Med **traditionel ovn** får hele overfladen en ensartet farve.
Med **varmluft** bliver bagning/madlavning mere rationel, men farven bliver mere ujævn. For at opnå det bedste resultat skal bagværk/madret placeres, så det ikke spærrer for luftstrømmen. Dvs. at boller o.lign. skal placeres i lige rækker. Aflangt bagværk som flûtes, stænger, sandkage o.lign. skal placeres med enderne mod bagvæg og ovnlåge.
Varmluft er mindre velegnet til bagning af ting med et højt sukkerindhold, som skal have høj temperatur i kort tid. Således bliver småkager pænest i traditionel ovn.

Varmluft kan tilberede forskellige retter samtidig, f.eks. forret, hovedret og dessert. De skal blot være opmærksom på at vælge retter, som skal tilberedes ved samme temperatur.

Intervalgrill er velegnet til gratinering og anden madlavning, som skal have gylden overflade f.eks. flødekartofler, råstegte kartofler o.lign. Intervalgrill er ikke velegnet til bagning.

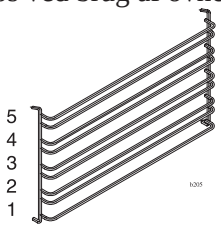
430

Indstillingsskema bagning

Bagning	Traditionel ovn			Varmluft		
		°C	Minut		°C	Minut
Boller	3	200-225	8-12	2&5	170-180	12-15
Grovboller	3	200	15-20	2&5	170-180	15-20
Småt gærbrød m. fyld	3	200-225	10-12	2&5	170-180	10-15
Kringle	3	200-225	10-15	2&5	175-185	15-20
Franskbrød	1	180-200	35-40	1&4	175-185	30-45
Groft brød	1	200	35-40	1&4	160-170	45-50
Rugbrød	1	185-195	85-95	1&4	160-165	100-110
Flûtes	3	220-225	15-20	2&5	175-185	20-25
Bradepandekage	2-3	175-200	30-60	3	160-175	30-60
Formkage	3	175-200	30-40	1&4	150-165	30-35
Sandkage	1	175	50-60	1	160	60-70
Roulade	3	200	10-12	Ikke velegnet		
Vandbakkelser	3	200	30-40	2&5	160-170	40-45
Småkager	3-4	160-200	6-15	2&5	140-160	10-25
Lagkagebunde	3	200-225	8-12	2&5	170-180	15-20
Marengs	3	100	50-60	2&5	100	50-60
Marengsbunde	3	100	90-95	2&5	100	90-95
	Derefter i slukket ovn 25			Derefter i slukket ovn 25		
Kransekage i ringe	4	220	8-12	Ikke velegnet		

3590

Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".



Indstillingsskema madlavning

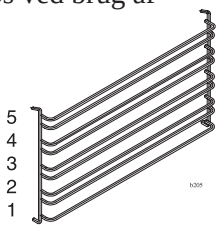
Madlavning			Trad. ovn	Varmluft*	Interval-grill
Fisk, kogning	1-2	**	160-170	150-160	Ikke velegnet
Fisk, stegning	1-2	**	180-200	170-180	Ikke velegnet
Farsbrød	2-3	45-60	175-200	170-180	170-180
Gratin	1-2	50-60	180-200	165-175	Ikke velegnet
Leverpostej	2	50-60	180-200	165-175	Ikke velegnet
Pizza	3	25-30	200-225	170-180	Ikke velegnet
Tærter	3	25-40	200-225	170-180	Ikke velegnet
Lasagne	3	45-50	200	175	Ikke velegnet
Flødekartofler	3	60-65	200	175	175
Gratinerede retter	3-4	10-25	Ikke velegnet	Ikke velegnet	180-200

224

* Ved tilberedning på 2 plader skal De vælge ribbe 1+4 eller 2+5.

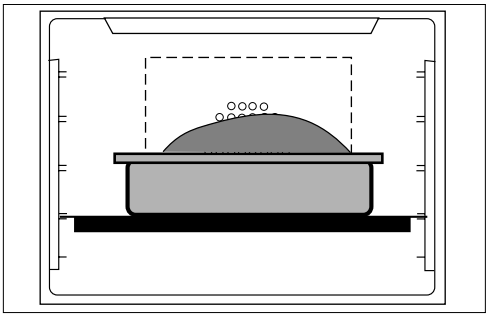
** Når De steger eller koger fisk i ovnen er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Jo tykkere fisk, jo længere tilberedningstid. Fisken er færdig når fiskekødet er hvidt og ugennemsigtigt. Prøv at stikke ved rygbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let er fisken færdig.

Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".



Stegning

Denne ovn er velisoleret. Det bevirker at der bliver en relativ høj fugtighed i ovnen. Derfor skal der ikke tilsættes vand ved stegning. Hvis De ønsker stegesky til sovs, så læg stegen i et ovnfast fad der passer til stegen, og hæld max 5 dl vand ved. Der skal ikke tilsættes yderligere vand under tilberedningen.
Hvis De bruger for meget vand i ovnen vil der dannes kondensvand, som kan løbe ud på gulvet, og De bruger unødig meget energi.



Max 5 dl vand

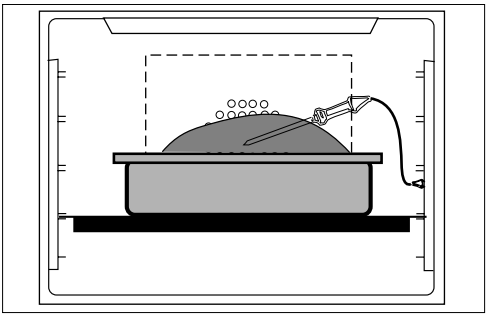
Traditionel ovn, varmluft, intervalgrill og program for langtidsstegning er velegnet til stegning. Intervalgrill er især velegnet til stegning af ting, som skal have sprød overflade som kylling, flæskesteg, lammekølle o. lign. Ved brug af **varmluft** og **intervalgrill** skal De dog være opmærksom at ovnrummet vil blive kraftigere tilsmudset pga. den cirkulerende luft, som hvirvler fedtstænk rundt i ovnrummet.

i Hvis De ønsker at bruge stegepose, så klip det ene hjørne af, inden stegeposen anbringes i ovnen. Derved undgår De at brænde Dem på varm damp, når De åbner posen.

Brug af stegetermometer

For at opnå det bedste resultat skal spidsen af stegetermometeret være i den tykkeste del af stegen. Spidsen må ikke støde mod fedt eller knogler, da termometeret ellers vil vise forkert. Hele stegespydet skal være inde i kødet, da ovnvarmen påvirker termometeret. Når den ønskede temperatur er nået, tages stegen ud, dækkes med alu-folie og hviler i ca. 20 min. Stegen er derefter lettere at skære for, og der går mindre kødsaft til spilde.

i Husk at stegetermometerets plastdele skal være mindst 4 cm fra varmelegemerne



B511

Max 5 dl vand

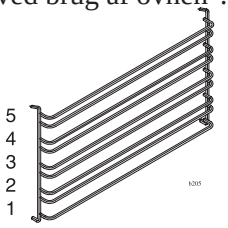
438

Indstillingsskema stegning på traditionel ovn, varmluft og interval grill

Stegning		°C i kødet	Minut pr. kg. kød	°C Trad. ovn	I ovnen Varmluft	Interval grill
Oksekød						
Roastbeef	2	65	90	125	125	125
Culotte, bruning	3	65	10 ialt	225	200	200
Viderestegning	-	-	50-60	160	150	150
Oksesteg gammeldags	2	70-75	90-120	180	160	160
Kalvekød						
Filet	3	65	50-60	180	160	160
Lammekød						
Kølle/bov/ryg	3	65	50-60	180	160	160
Svinekød						
Flæskesteg/ribbensteg*	3	70	60	200	175	175
Flæskesteg, langtidsstegn.*	3	70	90	160	150	150
Skinke	2	70-75	90	160	150	150
Fjerkræ						
Kylling, parteret	3	-	45	200	175	175
And*	2	-	55-60	160	150	150
And, langtidsstegn.*	2	-	5 timer	130	-	-
Kalkun, helstegt, farseret	1-2	-	50	160	150	150
Kalkunbryst	3	62	60	200	175	175

225

* Efterbruning ved 250˚C i ca. 10-15 minutter.
Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".



Indstillingsskema for langtidsstegning

Programmer er egnet til magert og rødt kød. Stegene må max veje 2,5 kg.

Stegning			
		I kødet pr. kg. kød	
Oksekød			
Roastbeef ca. 1000-1500g	2-3	62-65˚C	2 timer
Culotte	2-3	65˚C	2 timer
Oksesteg gammeldags 2500 g	2-3	75˚C	4 timer
Bovsteg u. ben Ca. 800 g forbrunet på pande	3	62˚C	2 timer
4 steak af entrecôte 1-1,5 cm forbrunet på pande	3	-	45 min
T-bonesteak ca.700 g 2,5-3cm forbrunet på pande	3	-	1 time 20 min
Lammekød			
Lammekølle ca. 2000 g	2-3	65-75˚C	4 timer 15 min
Svinekød			
Mørbrad ca.400g forbrunet på pande	3	70˚C	1 time

Lad stegen stå tildækket i 20 min efter stegning.

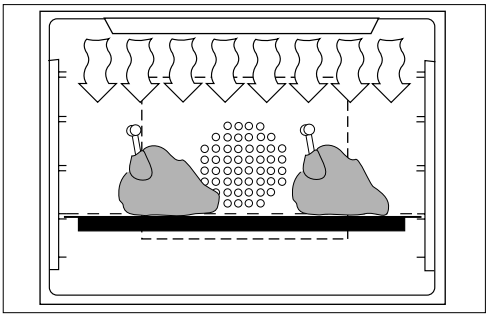
Dette program er egnet til stege, som vejer op til 2500 g.

Forbruning

Det anbefales at forbrune kødstykker som vejer 800 g eller derunder. Forbrun kødet i margarine på en pande.
Hele kødstykker skal forbrunes i 4-5 min. Kød i skiver skal forbrunes i 1-1,5 min

3301

Grillning



Ved grillning skal temperaturen være 250˚C. Hvis De ønsker en mere skånsom grillning kan De vælge en lavere temperatur.

Tør dét, der skal grilles, af med køkkenrulle. Hvis det er fugtigt, vil det blive kogt i stedet for grillet.
Lad grillen varme op i 5 min. inden De sætter dét, der skal grilles, i ovnen.
Læg dét, der skal grilles, på ovnristen, og placér risten på den ribbe, der er anbefalet i indstillingsskemaet.
Beklæd bradepanden med alu-folie og placér den under risten. Bradepanden opsamler fedtstænk m.m., det letter rengøringen.
Ovnlågen skal være lukket under grillningen.
Hold øje med grillningen.
For lang grilltid giver tør, kedelig og i værste fald brændt mad.
Vend det der skal grilles mindst én gang under grillningen.

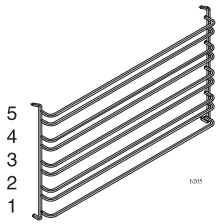
406

Grilltiden er afhængig af størrelsen, fedtmarmoreringen, mængden og temperaturen på dét, der skal grilles.
Fisk og lyst kød (fjerkræ, kalv og svin) får ikke farve lige så let som mørkt kød (okse og vildt). Grillolie og grillkrydderier giver bedre farve, men øger risikoen for at kødet brankes. Grillresultatet bliver bedst hvis dét, der skal grilles, ikke kommer direkte fra køleskabet.

Indstillingsskema grillning

Grillning				
			1. side	**2. side**
Svinekotelet		275	7-9	4-6
Lammekotelet		275	7-10	5-6
T-bone steak (2-4 cm)		275	7-10	6-8
Kylling parteret		275	20-25	15-20
Grillpølser		275	3-4	1-2
Revelsben (forkogte 20 min.)		250	15-20	15-20
Fisk (skiver af torsk ell. laks)		275	10	5
Ristning af toastbrød		275	2-3	1-2

De kan opnå en mere skånsom grillning ved at placere maden en ribbe længere nede i ovnen. Grilltiden bliver lidt længere.



Råd og tips ved brug af ovnen

Ved at anvende nedenstående råd kan De spare på energien og lette rengøringsarbejdet.

Tilberedning i ovn kræver mere energi end i en gryde på en kogezone

Sæt i kold ovn. Mad og bagværk, som skal tilberedes i mere end 20 minutter kan sættes i kold ovn. Indstil tid og temperatur som angivet. Sluk for ovnen når tiden er gået. Lad mad eller bagværk blive stående i den slukkede ovn i yderligere 10-15 min.

Når ovnen skal forvarmes: tænd den lige før brug.

Udnyt eftervarmen. Hvis ovnen er forvarmet kan De slukke 10 minutter før tilberedningstiden er slut. Lad mad eller bagværk blive stående i den slukkede ovn i de 10 minutter.

Fyld pladen op. De kan sagtens bage og stege samtidig, hvis retterne skal tilberedes ved samme temperatur. Retterne tager ikke smag af hinanden.

Undgå vandbad. Vandbad kræver meget energi. Fugtigheden fra maden er nok til at retterne ikke udtørrer.

Brug kun lidt eller ingen vand ved stegning. Tilsæt max 5 dl vand ved stegning. Brug ikke ovnens bradepande til stegning. Brug et ildfast fad. Når De tilsætter 5 dl vand i et ildfast fad, har vandet en mindre overflade. Fordampningen bliver mindre og stegen steger ikke tør, selvom De kun anvender 5 dl væske.

Brug stegetermometer, så kødet bliver stegt tilpas.

Anvend grillen så lidt som muligt.

Tø maden op i køleskab først.

171

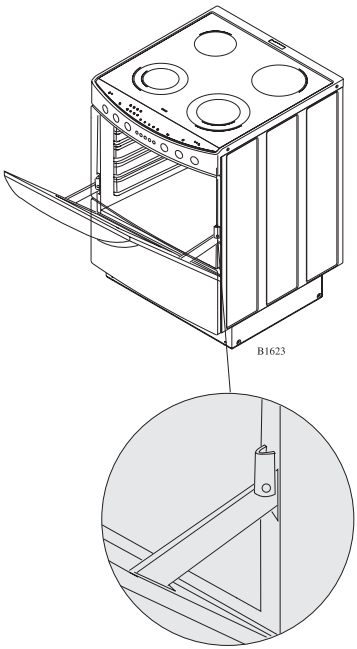
Udluftningsstilling

Hver gang De har brugt ovnen skal den sættes i udluftningsstilling. Hvis ovnen ikke bliver sat i udluftningsstilling er der risiko for at fugt i ovnrummet kan forårsage rustdannelse.

Sådan gør De:

1. Åben ovnlågen og løft de 2 stoppaler op.
2. Luk ovnlågen til stoppalerne går imod ovnrammen.

Lad ovnlågen stå i denne stilling til ovnen er kølet af.



Magasinskuffen

Magasinskuffen er beregnet til opbevaring af ovntilbehøret.

Magasinskuffen må **ikke** anvendes til opbevaring af madvarer i længere tid, da fugt fra madvarer kan forårsage rust i og omkring magasinskuffen

197

Rengøring og vedligeholdelse af

Tippesikringen virker kun når komfuret er skubbet på plads, og skruen er monteret.
Vær opmærksom på dette når komfuret flyttes ved rengøring bag komfuret. Af hygiejniske og sikkerheds mæssige årsager skal glaskeramikpladen og ovnen holdes rene. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning, og kan i værste tilfælde medføre brand.

Stålflader

Den daglige rengøring foretager De med en hårdt opvredet klud. Ved kraftigere tilsmudsning anvender De en klud eller en blød plastsvamp og håndopvaskemiddel eller universal-rengøringsmiddel.

Brug aldrig renslet, metalsvampe, hårde plastsvampe, skurepulver eller andre ridsende rengøringsmidler.

Stålfladerne vil med tiden få et "flammet" udseende. De kan få stålfladerne tilbage til det oprindelige udseende ved at gnide dem med et tyndt lag madolie eller polere dem med "Original Steel Polish". Dette middel kan bestilles hos Electrolux Hvidevare-Service, se tlf.nr. bag i denne brugsanvisning.

Ovnventilen

Tag ovnventilen op og rengør den i varmt vand og håndopvaskemiddel.

Glaskeramikpladen

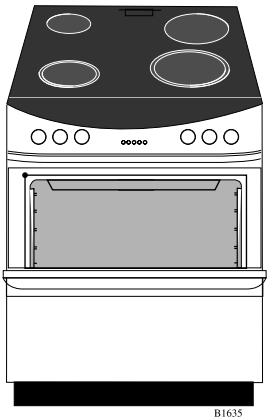
Skrab **straks** overkog og spild af sukker, sukkerholdige retter (marmelade, saft o.lign.), smeltet plast og alu-folie væk fra den **varme** plade. Hvis pladen når at køle af, kan den blive beskadiget. En snavset plade forringer varmeoverføringen mellem kogezoner og kogegrej. Efter brug aftørres kogezonerne med en fugtig klud med håndopvaskemiddel. Ved kraftig tilsmudsning kan De gøre følgende:

1. Fjern pletter og lign. med barberbladsskraberen.
2. Sørg for at pladen er afkølet. Brug det medfølgende rengøringsmiddel. Ryst flasken og sprøjt et par tynde stråler på pladen.
3. Tør pladen ren med en fugtig klud eller køkkenrulle. Genstridige pletter fjernes ved at gnide kraftigt over pletten med køkkenrulle.
4. Aftør overskydende rengøringsmiddel med en fugtig klud.
5. Tør evt. efter med en tør klud.

Sørg for at pladen er tør, når den varmes op igen. En fugtig plade kan få regnbuelignende striber ved opvarmning.

1723

Ovnen



Ved rengøring af ovnen er det en fordel at tage ovnlåge og ovnribber af.

Ovnens sider, loft og bagvæg

har katalytisk emalje, som delvis rengør sig selv ved temperaturer over 200˚C.
Efter tilberedning ved lave temperaturer og med kraftige fedtstænk, skal ovnen efterrenses

---

⚠ Hold børn på afstand af komfuret når ovnen efterrenses, da komfurets front bliver varmere end ved normal brug.

Overkog, fedtspild og kraftige fedtstænk skal altid fjernes inden ovnen efterrenses.

Sådan gør De:

1. Fjern så meget af genstridige pletter som muligt, ved at skrabe med et træredskab.
2. Smør ovnens sider og bagvæg ind i en kraftig opløsning af håndopvaskemiddel og varmt vand. Brug en svamp eller en børste og skrub godt.
3. Lad det sidde ca. 1 time.

3277

4. Indstil ovnen til efterrensning. Tænd på (I). Drej knappen til ▭ Vælg temperatur 300˚C ved at dreje på knappen ◁▷.
5. Lad ovnen stå på denne indstilling i 1½ time. P.g.a. ovnens AUTOSTOP funktion, vil ovnen automatisk blive slukket efter 1½ time.
6. Ønsker De at ovnen skal efterrense længere end 1½ time, skal De programmere ovnen til automatisk stop. Se programmering i afsnittet "Sådan bruger De - Automatisk stop af ovnen".

Når efterrensningen er færdig, kan der ligge forkullet støv i bunden af ovnen. Dette er resterne af det afbrændte smuds. Det fjernes nemmest med en opvredet klud

i Brug **ikke** ovnrensemidler og skarpe genstande på den katalytiske emalje.

Ovnbunden

Ovnbunden er udført i rengøringsvenlig glat emalje. Tør bunden af hver gang De har brugt ovnen. Brug en opvredet klud, gerne tilsat lidt håndopvaskemiddel.

Ved kraftig tilsmudsning kan De gøre følgende:

1. Løsn forsigtigt smudset med en træpalet.
2. Fordel brun sæbe, gerne flydende, med en svamp.
3. Luk ovnlågen og tænd ovnen på 100˚C i 10 min.
4. Vask ovnen med rent vand når den er afkølet. Det kan evt. være nødvendigt at "gå forsigtigt efter" med en hvid skuresvamp. Tør efter.

De kan også anvende et ovnrensemiddel. Følg vejledningen for det pågældende middel.

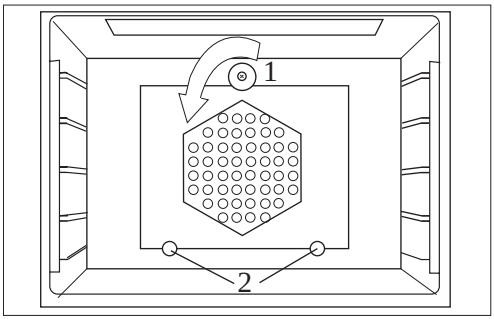
3303

Varmluftvingen

Vingen kan blive tilsmudset af fedtstænk fra stegning. Kontrollér vingen hver fjerde måned og rengør den, hvis det er nødvendigt.

⚠ Sluk for hovedafbryderen til produktet. Der må ikke være strøm til produktet, når varmluftvingen rengøres.

Tag vingen ud på følgende måde:



B342

1. Åbn ovnlågen.
2. Skru skruen ud (1) foroven, fjern skiven som holder skærmen.
3. Skærmen løftes fri af de to holdere (2) forneden.
4. Møtrikken der holder vingen har venstre-gevind.
5. Hold fast på vingen med hånden.
6. Skru møtrikken af ved at dreje den med uret (højre om).

Rengør vingen i varmt vand og håndopvaskemiddel.

⚠ Husk at fastgøre skærmen efter endt rengøring.

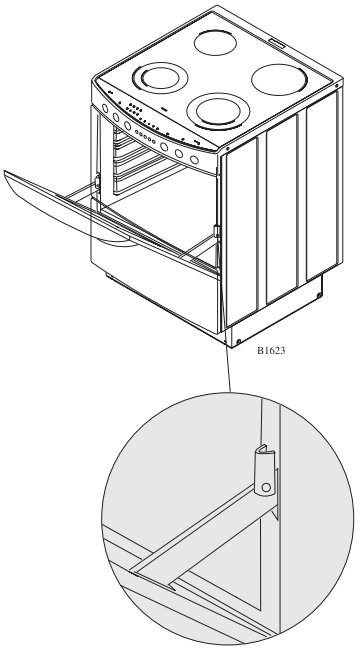
216

Ovnlågen

Rengør emaljen med en ren klud, varmt vand og håndopvaskemiddel.

Aftagning af ovnlågen

1. Sæt ovnlågen i udluftningsstilling.
2. Træk den skråt op imod Dem selv.
3. Læg ovnlågen på et sikkert underlag på et bord.

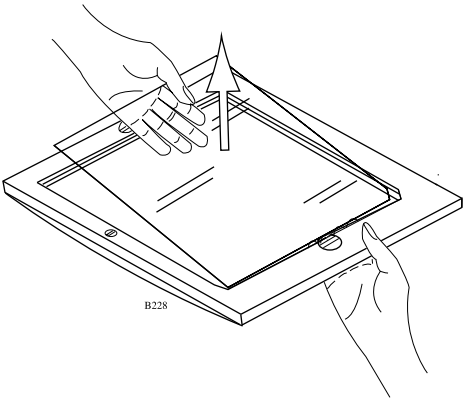


Aftagning af lågeglas

Håndtér glassene varsomt. Glassene er hærdet, men tåler ikke stød og slag samt ridsende rengøringsmidler. Sådanne påvirkninger kan bevirke at glassene springer øjeblikkeligt eller på et senere tidspunkt.

Indvendig lågeglas

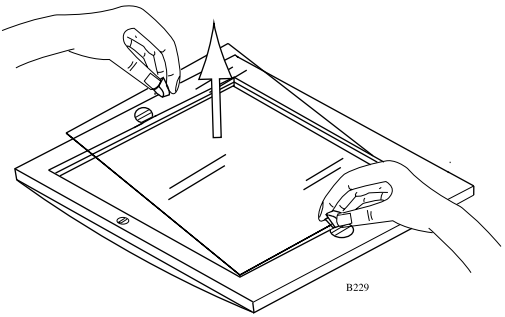
1. Drej de to messingskruer med en mønt indtil skruernes lige kant går fri af glasset.
2. Løft glasset af.



178

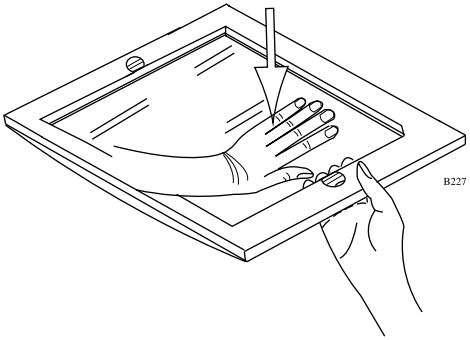
Mellemste lågeglas

1. Tag fat i fjedrene i hver side af glasset.
2. Løft glasset af.



Udvendig lågeglas

1. Lad ovnlågen ligge ned på bordet.
2. Tag fat i lågerammen og pres forsigtigt glasset ud af rammen.



Rengøring af lågeglas

Rengør glassene med en våd klud med håndopvaskemiddel. Tør efter. Puds evt. glassene med et vinduespudsemiddel.

Ved kraftig tilsmudsning:

1. Læg en våd klud med håndopvaskemiddel på glasset i ½ time.
2. Brug evt. en barberbladsskraber til at fjerne det opblødte snavs.

Barberbladsskraberen må **ikke** anvendes på den side af det inderste lågeglas, hvorpå der er trykt indstillingsskema.

Efter rengøring monteres lågeglas og ovnlåge i modsatte rækkefølge.

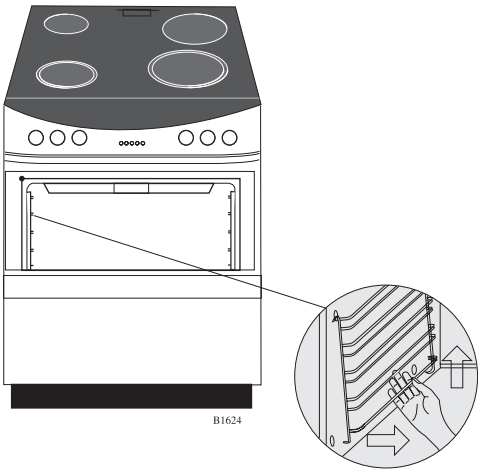
⚠ Ovnen må ikke anvendes før alle lågeglas er korrekt monteret.

150

Ovntilbehøret

Aftagning af ribber

1. Træk ribberne ud/op i pilenes retning.
2. Løft ribberne op.



Rengøring af ribber og rist

Vask ribber og rist af i hånden eller i opvaskemaskine. Ved kraftig tilsmudsning kan de lægges i blød, brug evt. en stålsvamp og gnid godt.

Efter rengøring monteres ribberne i ovnen, ved at de sættes i de øverste huller først.

Rengøring af bageplader og bradepande

Tør af med køkkenrulle efter brug. Ved kraftig tilsmudsning kan plader og bradepande vaskes af i hånden eller i opvaskemaskine.

152

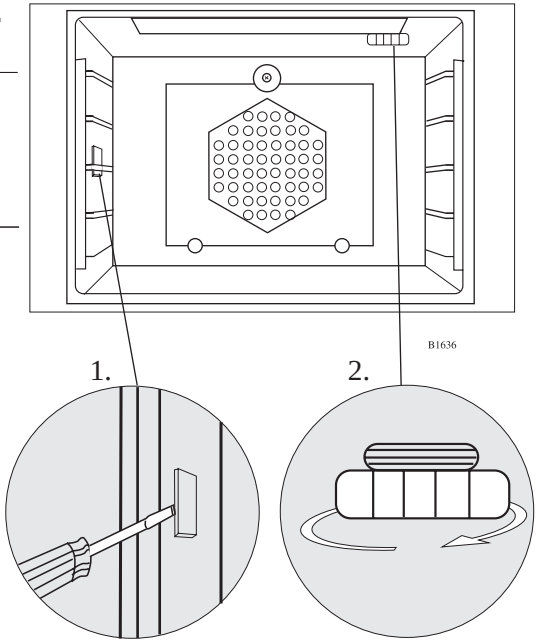
Udskiftning af ovnpærer

Sluk for hovedafbryderen til produktet. Der må ikke være strøm til produktet når ovnpærerne udskiftes.

1. Fjern først ribben. Lirk lampeglasset, f.eks ved forsigtigt at stikke en skruetrækker ind mellem glas og væg. (Beskyt væggen med en grydelap). Skru pæren ud.

2. Skru lampeglasset og pæren af i pilens retning.

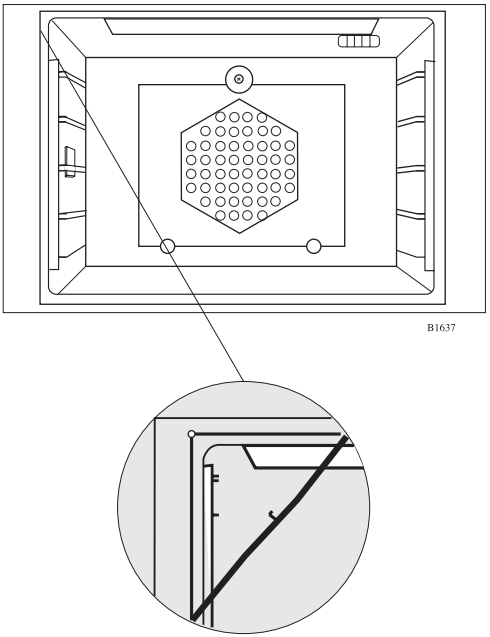
Anvend kun originale pærer.



Rengøring af lampeglas

1. Læg lampeglassene i blød i varmt vand og håndopvaskemiddel.
2. Skrub dem rene, og tør efter.

Lampeglassene skal være helt tørre inden de skrues i igen.



Rengøring af tætningsliste

Tætningslisten mellem ovn og ovnlåge er sat fast i de fire hjørner. Tag tætningslisten ud ved at løfte krogene ud af hullerne i hjørnerne. Rengør tætningslisten ved at trække en våd klud tilsat håndopvaskemiddel hen over listen. Tør efter.

231

Tætningslisten skal være tør inden den igen sættes på. Sæt listen på ved at hænge krogene i hullerne og ret listen op, så den følger parallelt med siderne i ovnen. Listens samling skal være nederst.

Kontrollamper

Disse lamper er af glimlampetypen. Ved evt. fejl, kontakt vort Service-center.

Magasinskuffen

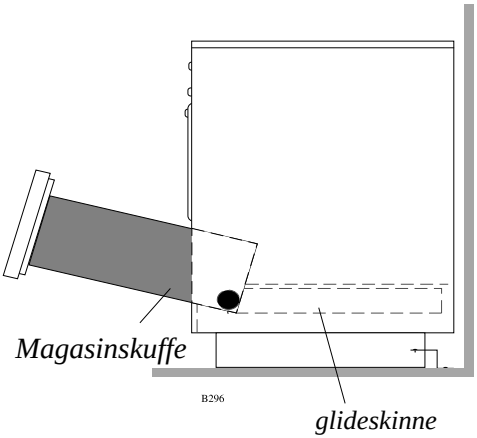
Det er nemmest at rengøre maga-sinskuffen, hvis De tager den ud. Det gøres således:

1. Åben skuffen og træk den ud til stop.
2. Løft skuffen skråt op og træk den ud.

Rengør skuffen med en klud, varmt vand og håndopvaskemiddel. Tør skuffen af. Skuffen skal være tør inden den isættes igen.

Når De skal sætte skuffen i gør De følgende:

1. Hold skuffen skråt som vist overfor.
2. Placer skuffens hjul i styre-skinnerne og skub skuffen ind.



268

Garanti

Garantiperiode
1 års garanti fra den dokumenterede dato for køb hos Deres forhandler. Gem Deres købsnota.

Garantiens omfang
Når apparatet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning, her i landet. For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.
Såfremt vi skønner det nødvendigt, at apparatet indsendes til værkstedet, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Garantien omfatter ikke
afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i apparatets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Det er en forudsætning for garantien, at en reparation ikke er forsøgt foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation. Se telefonnr. bagerst i brugsanvisningen. Garantien dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Købeloven
Nærværende garanti fratager Dem ikke Deres adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor apparatet er købt.
Henvendelse til os virker samtidig som reklamation overfor forhandleren.

Produktansvar

Vort produktansvar er gældende ifølge "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede apparat.

Forbehold

Vort produktansvar gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

at apparatets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.

at apparatet er anvendt til andet formål end beskrevet.

at de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.

at en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.

at der er brugt uoriginale reservedele.

at skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.

at skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

008

Udpakning

Kontrollér at produktet er fejlfri og udbeskadiget ved levering.

Transportskader

Eventuelle transportskader, fra en transport De ikke selv har foretaget, skal senest en uge efter modtagelsen meddeles til forhandleren.
På typeskiltet, som er placeret ved produktets bagside, findes oplysning om produktets serienr. Skriv serienr. på forsiden af denne brugsanvisning, så er det nemt at finde, hvis der bliver brug for service.

3263

Bortskaffelse af emballage

Hele emballagen kan genbruges. Træemballagen er ubehandlet træ, plastic og hjørneklodser er mærket med hvordan de skal bortskaffes. Kontakt din kommune hvis du er i tvivl om, hvor du skal aflevere emballagen.

Tekniske data

Model **ELK 2000-0T**:

Komfuret:

Mål:	
Bredde:	60 cm
Dybde:	60 cm
Højde:	85 - 93,5 cm
Vægt:	60 kilo
Total effekt:	10,3 kW

Kogepladerne:

Mål/effekt:		
Forreste venstre:	12 cm -	700 W
Forrest venstre:	18 cm -	1700 W
Bagerste venstre:	18 cm -	1800 W
Bagerste højre:	14 cm -	1200 W
Forreste højre:	14 cm -	1000 W
Forreste højre:	21 cm -	2200 W

Ovnen:

Volumen:	57 ltr./Brutto
Effekt:	
Traditionel ovn	2000 W
Varmluftovn:	3350 W
Intervalgrill:	2300 W
Grill:	2300 W
Pizza-/tærte:	2350 W
Langstidsstegning:	2000 W
Undervarme	1000 W

Ovnlyset:

Top- og sidelys:	
Pære mærket:	230-240 V, 25 W, 300°C, med E14-sokkel
Bestillingsnr:	305 172 402/3

Magasinskuffe:

Volumen:	45 ltr.

Ret til ændringer forebeholdes.

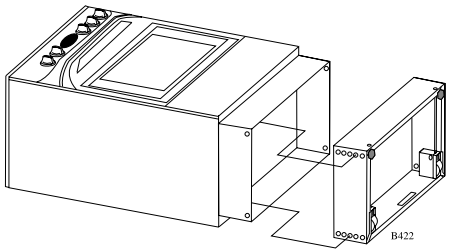
Montering

Placering af komfur i køkken

Ved indbygning må komfuret placeres direkte op mod et højt køkkenskab.

Justering af højde

Komfuret leveres i laveste højde 85 cm.
Komfuret kan reguleres i højden fra 85 cm til 93,5 cm.
I komfurets indvendige sokkel findes 4 sæt huller af hver 5 huller. Hvert hul giver mulighed for at regulere højden til 85 - 86,5 - 87,5 - 88,5 og 91 cm. For at opnå en højde på 93,5 cm skruer De på hjul og justerfødder fra fronten af soklen, som også bruges ved opretning.



Sådan gør De:

1. Læg komfuret ned på bagsiden. Benyt evt. et tæppe eller flamingoplader som mellemlæg mellem komfur og gulv.
2. Skru de 4 skruer ud, to i hver side af soklen.
3. Træk den indvendige del af soklen ud, passende til de valgte huller.
4. Skru skruerne i de nye huller og rejs komfuret op.

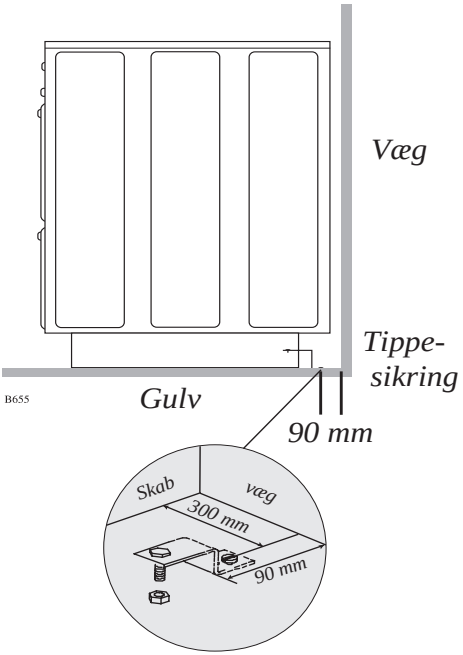
019

Montering af tippesikring

Tippesikringen skal forhindre, at komfuret kan tippe forover.

Sådan gør De:

1. Skru det vedlagte vinkelbeslag fast i gulvet som vist.
2. Tag skuffen ud af komfuret og skub komfuret på plads.
3. Skru den medfølgende skrue i hullet i vinkelbeslaget ved at række armene ind, hvor skuffen sad.
4. Sæt skuffen i komfuret.

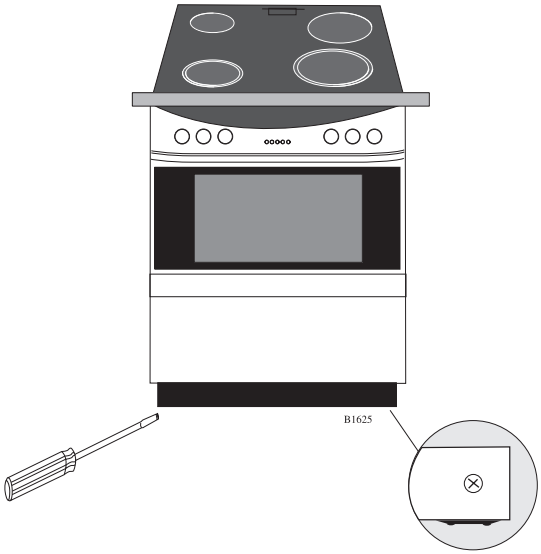


Tippesikringen **skal** monteres, og den virker kun når komfuret er skubbet på plads, og skruen er monteret.

Opretning

Komfuret oprettes med vaterpas. Anbring vaterpasset på overpladens kanter (forkant, sidekanter, bagkant). Opretningen foretages med komfurets hjul og med komfurets justérfødder.

Hjulene findes i de bagerste hjørner af soklen, og de kan højdejusteres trinløst fra fronten af soklen. Hjulene indstilles med en skruetrækker gennem huller i soklen. Justérfødderne i fronten indstilles med fingrene.

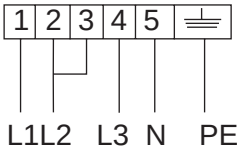


174

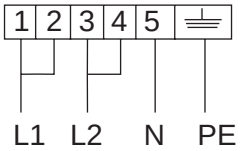
Installation

El-installation

Installationen må kun foretages af en autoriseret el-installatør eller en af producenten autoriseret person. Arbejde udført af en ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe komfuret.



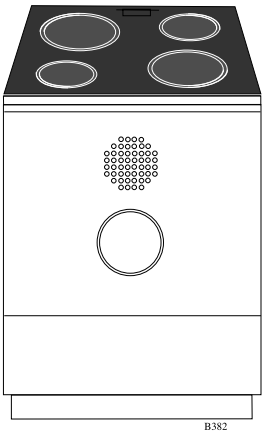
400V
3 N ~



230/400V
2N ~

Fjern bagpladen. Komfuret tilsluttes i henhold til diagrammet. El-installationerne skal udføres efter gældende regler anført i stærkstrømsreglementet.

Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningsselskab. Komfuret skal tilsluttes via en ekstern afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm. (Kan være hovedafbryder).



Ledningstype:
Min 1,5 mm² HO5 VV-F.

505

Service

Før De tilkalder service - Praktiske råd

Problemer	Afhjælpning
Brød, boller og bløde kager bliver flade.....	For lav temperatur. Bagværket hæver og synker derefter sammen. Hæv temperaturen. De har brugt for lidt gær eller bagepulver. Se efter i opskriften, om De har brugt nok. Fedtstof/væskeblandingen har været for varm. Temperaturen skal være 37˚C for frisk gær og 45-50˚C for tørgær.
Brød, boller og bløde kager bliver for tørre.....	For lav temperatur. Bagværket har stået for længe i ovnen for at blive færdigt. Hæv temperaturen. For lidt væske, for meget mel eller forkert slags mel kan give tørt brød. Husk at De ikke må tilsætte alt melet på én gang, da melmængden kan variere fra bagning til bagning.
Bagværk/madret bliver for mørkt eller bagt ujævnt.....	Forkert placering i ovnen ved varmluft bevirker at luften ikke kan cirkulere rigtigt. Placer boller o.lign. i lige rækker. Aflange ting som flûtes, stænger, sandkage o.lign. skal placeres med enderne mod bagvæg og ovnlåge.

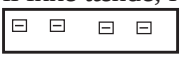
218

Problemer	Afhjælpning
Bagværk/madret bliver for mørkt eller bagt ujævnt.....	Forkert temperatur. Ved tilberedning med varmluft skal temperaturen sænkes 15-20% i forhold til tilberedning i traditionel ovn. Vær opmærksom på at en ændring på 5˚C kan betyde meget for resultatet. Når varmluft benyttes bliver resultatet generelt mere ujævnt end på traditionel ovn.
Bagværk/madret bliver for lyst.	For lav temperatur. Bagværk/madret er færdigtilberedt inden det har fået farve. Hæv temperaturen. For lav placering. Bagværk/madret har fået for lidt overvarme. Flyt bagværket/ madret en ribbe op. De har placeret en lys metalform eller en form af porcelæn/glas på risten. Brug bageplade når De anvender en lys metalform eller en form af porcelæn/ glas.
Den katalytiske emalje bliver ikke ren.....	Porerne i emaljen er tilstoppet af fast-brændt fedt. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse af", hvordan De fjerner fastbrændt fedt.
Den glaskeramiske plade er skjoldet.....	Gør pladen omhyggeligt ren efter an-visningerne i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse af".

Før De tilkalder service - Tekniske råd

Problemer	Afhjælpning
Komfuret/ovnen virker ikke.....	Kontrollér om der er tændt for komfuret. Kontrollér husets HPFI/HFI-relæ. Kontrollér sikringer til komfuret. (Bemærk: der er 3 sikringer).
Ovnen varmer ikke hurtigt nok.....	Ved traditionel 200˚C er opvarmningstiden ca. 13 min. Ved varmluft 200˚C er opvarmningstiden ca. 7 min.
Overpladen bliver varm.....	Overpladen bliver op til 80˚C. Den kan dog blive varmere, hvis De anvender kogegrej, der ikke har plan bund eller ikke passer til kogezonestørrelsen.
Sikringerne springer hele tiden.....	Der er evt. for mange el-apparater i brug samtidigt. Er komfuret tilsluttet en 10 amp. sikringsgruppe, er risikoen for overbelastning stor.
Kogezoner varmer ikke nok.....	Kogegrejet skal passe til kogezonestørrelsen. Kontrollér at kogegrejet har plan bund, f.eks. ved at holde det mod kanten af køkkenbordet. Bring en liter vand i kog i en gryde med låg. Kogezonen skal stilles på højeste trin. Kogetiden på 12 cm kogezone er ca. 25 min. Kogetiden på 14 cm kogezone er ca. 13 min. Kogetiden på 18 cm kogezone er ca. 10 min. Kogetiden på 21 cm kogezone er ca. 8 min.

255

Problemer	Afhjælpning
Kogezoner tænder og slukker hele tiden.....	Det er overhedningssikringerne, som slår til og fra for at undgå overophedning af den glaskeramikepladen. Det har ikke indfyldelse på koge/stegeresultatet.
Kogezonerne vil ikke tænde, i displayet vises	Børnesikringen er tilkoblet. Drej de 2 betjeningsknapper med symbol for børnesikring samtidig til . Betjen derefter én af kogezonerne indenfor 10 sekunder.
Kogezonerne vil ikke tænde, i displayet vises 	Autostop er tilkoblet. Drej alle betjeningsknapper til 0. Kogezonerne kan nu betjenes.
Ovnen slukker af sig selv Automatisk stop er ikke programmeret.....	AUTOSTOP har været aktiveret. Ovnen har været tændt i lang tid på en høj temperatur. Se i afsnittet "Beskrivelse af produktet - Sikkehedsudstyret ", hvordan AUTOSTOP virker.

3280

Service og reservedele

Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe apparatet.

Indgreb i apparatet under garanti perioden må kun udføres af Electrolux Hvidevare-Service eller af en serviceorganisation godkendt af førnævnte.

Opstår der problemer med apparatet findes der forslag til afhjælpning i afsnittet "Før De tilkalder service". Tilkalder De service til et problem, hvor løsningen er beskrevet i dette afsnit, risikerer De at komme til at betale for servicebesøget. Dette gælder også, hvis apparatet er anvendt til andet formål end det er beregnet til.
Kan problemet ikke afhjælpes udfra afsnittet "Før De tilkalder service", eller der skal bruges reservedele, kan De ringe på følgende nummer:

70 11 74 00

Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste center

Ved rekvirering af service eller reservedele, skal De oplyse modelbetegnelse, serienr og produktnr, som De finder på forsiden af denne brugsanvisning.

Brug kun originale reservedele.

148

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

Electrolux Gruppen er verdens største producent af energidrevne produkter til køkken- og rengørings- og udendørs brug. Der sælges årligt over 55 millioner produkter fra Electrolux Gruppen (blandt andet køleskabe, komfurer, vaskemaskiner, støvsugere, motorsave og plæneklippere) til en værdi af ca. 100 milliarder. Produkterne sælges i mere end 150 lande verden over.

325 88-6170 Rev. 10-135